



Glühweinbirne mit Vanilleeis und Waffeln

Zutaten

- 500 g Birne
- 750 ml Rotwein
- 0,5 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 2 Nelken
- 400 g Orangenscheiben
- 118 g Zucker
- 3 EL Soßenbinder für helle Soßen
- 55 g weiche Butter
- 2 Eigelb
- 50 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 100 ml Schlagsahne
- 1 TL Rum
- 2 Eiweiß
- 4 Some Mövenpick Bourbon Vanille
- etwas Puderzucker
- 1 Minzeblättchen
- 20 g Mandelblättchen
- etwas Salz

Zubereitung

1. Für die Glühweinbirnen Birnen waschen und schälen. Den Stiel nicht entfernen. Birnen unten am Blütenansatz gerade schneiden, so dass sie gut stehen können. Mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse von unten her herausholen. Birnen nebeneinander in einen Topf legen.
2. Rotwein zugießen, so dass die Birnen damit bedeckt sind. Zimt, Sternanis, Nelken und Orangenscheiben zugeben und zum Kochen bringen. Birnen in 5-8 Min. weich kochen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. 200 ml Rotweinsud abmessen und mit 4 EL Zucker aufkochen. Mit Soßenbinder binden. Von der Kochstelle nehmen und kalt stellen.
4. Für die Waffeln in einer Schüssel Butter mit Salz, 50g Zucker und Eigelb cremig rühren.
5. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und unter die Eigelbmasse rühren.
6. Sahne steif schlagen und mit Rum unter den Teig rühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen.
7. Ein Waffeleisen aufheizen und mit Butter einfetten. Waffelteig esslöffelweise einfüllen und goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und leicht mit Puderzucker bestäuben.
8. Auf 4 großen Tellern für 4 Portionen mit der Glühweinsauce einen kleinen Spiegel gießen, Birnen in die Mitte stellen und zusammen mit Mövenpick Bourbon Vanille und je einer Waffel anrichten. Mit Mandelblättchen und Minzeblättchen garniert servieren. Restliche Waffeln dazu servieren. Dazu schmeckt Espresso.

Nährwert-Anzeige

🕒 38 Minuten

Kohlenhydrate	102 g
Energie	801 kcal
Fett	27 g
Protein	10 g

⊕ 4 Portionen